KÖRTING

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ

WWW.KORTING.RU

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ KÖRTING!

Благодарим Вас за выбор чугунной посуды ***KÖRTING****! Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией перед использованием Вашей новой посуды. Сохраните инструкцию, она может потребоваться Вам в будущем. Также, она поможет Вам правильно обращаться с продукцией и достичь наивысшихкулинарных вершин.*

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЧУГУННОЙ ПОСУДЕ

Чугунная посуда – один из самых известных инструментов приготовления пищи, заслуживший доверие многих поколений благодаря своей исключительной износостойкости и естественными антипригарными свойствами. Эффективное теплозащитное свойство чугунной посуды позволяет использовать более низкие параметры нагрева плиты и сохранять пищу горячей по окончанию приготовления, длительно удерживая тепло внутри. Благодаря своим выдающимся характеристикам чугунная посуда хорошо удерживает в себе и холод, что позволяет сохранять еду охлажденной даже в жаркий день. А если есть необходимость сохранить блюда на более длительный срок, то все предметы

посуды могут быть помещены в холодильник для хранения пищи и последующей готовки.
Эмалированная поверхность посуды обладает высочайшей надежностью, которая необходима как для интенсивного приготовления, так и для долговечного использования любого изделия, покрытого такой эмалью. Многослойная поверхность эмали обеспечивает простоту ухода, комфорт и отличные характеристики в отношении царапин и перепадов температур.

Чугун - необыкновенный и надежный материал, который прекрасно подходит для современного приготовления пищи, будь то медленное приготовление, обжарка стейка или выпечка торта.

КРЫШКА ИЗДЕЛИЯ

Уникальная конструкция крышки, которая входит в комплект к некоторым изделиям, выполнена в виде рельефного свода, конденсирующего влагу, испаряемую от ингредиентов. Такая конструкция обеспечивает непрерывное и равномерное орошение блюда каплями влаги, сохраняя и поддерживая его сочность даже по завершению приготовления.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Удалите упаковочный материал и этикетки. Промойте изделие в горячей воде с помощью мыла, ополосните и полностью

высушите. Теперь посуда полностью готова к использованию и не требует каких-либо дальнейших подготовок, например, прокаливания.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ НАГРЕВА

Изделия из чугуна совместимы с любыми источниками тепла: газовые плиты, электрические плиты со сплошной поверхностью, плиты с радиальными конфорками, плиты со стеклокерамическим покрытием, индукционные плиты, печи с газовой, угольной или древесной подачей тепла.
При использовании плит со стеклянным покрытием, всегда поднимайте изделие при перемещении; Скольжение может привести к повреждению покрытия плиты или дна посуды.
Для повышения эффективности, предотвращения перегрева посуды или повреждения ручек – всегда старайтесь соблюдать размеры конфорок и посуды.
Газовое пламя всегда должно ограничиваться областью дна посуды и никогда не распространяться на боковые поверхности. Длинные ручки не должны располагаться над греющей частью плиты или другими греющимися поверхностями.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Умеренная или невысокая температура обеспечивает наилучшие результаты при приготовлении, включая обжаривание и подру-

мянивание. Для точного и эффективного распределения тепла необходимо полностью прогреть дно посуды, выбирая соответствующую площадь нагрева. После того как посуда нагрелась, можно продолжить процесс приготовления при более низком нагреве. Сильный нагрев следует использовать только для кипячения воды для обжаривания овощей и макаронных изделий, а также для снижения консистенции бульона или соуса. Для предварительного разогрева изделия, используйте тот уровень нагрева, который потребуется вам для приготовления блюда в дальнейшем. Чугунная посуда сберегает тепло настолько эффективно, что излишний предварительный нагрев может привести к пригоранию или сгоранию блюда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА И ЖИРА

Чугунная поверхность не очень подходит для сухой жарки за исключением гриля. Смазывайте поверхность изделия с помощью жира, растительного или сливочного масла до начала нагрева изделия. Не допускайте выпаривание досуха т.к. это может привести к повреждению эмали.
Масло считается хорошо разогретым, когда на поверхности видна небольшая рябь. Для масла и других твердых жиров шипение и вспенивание являются признаком высокой температуры. Дымообразование и потемнение масла являются признаком слишком высокой температуры и ее необходимо понизить прежде чем приступать к процессу. Самый лучший способ – убрать сковородку с плиты на незначительное

время. Для длительной жарки отличные результаты дают смесь растительного и сливочного масла. Для глубокого прожаривания (фритюр), максимальный уровень масла не должен превышать 1/3 высоты изделия. Данный уровень оставляет достаточное пространство для добавления продуктов. В целях безопасности рекомендуется использовать термометр для жарки, а крышка всегда должна быть под рукой в случае перегрева или возгорания. Будьте аккуратны при нагреве масла – оно легко воспламеняемо!
Для пассировки ингредиентов, перед их добавлением рекомендуется довести температуру масла или жира и изделия до нужной температуры единовременно.

ХРАНЕНИЕ ПИЩИ И МАРИНОВКА

Эмалевое покрытие чугунной посуды отлично подходит для хранения сырой или приготовленной пиши, а также для мариновки кислотообразующими ингредиентами, например, вином или уксусом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Для удобства перемешивания и защиты покрытия рекомендуется использование силиконовых аксессуаров. Также могут быть использованы аксессуары из дерева или теплостойкого пласти-

ка. Допускается использование металлических приборов, ложек или венчика, но они требуют особой осторожности – нельзя допускать повреждения поверхности эмали. Не рекомендуется стучать ими об край изделия.Не рекомендуется использовать ручные, электрические или аккумуляторные миксеры – они могут привести к повреждению эмали. Не рекомендуется использовать ножи или приспособления с заостренными краями для нарезания пищи внутри изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ НАГРЕВЕ ИЗДЕЛИЯ

Всегда ставьте горячую посуду на деревянную или другую жаропрочную подставку; никогда не располагайте посуду на незащищенной поверхности.Чугунные ручки, ручки крышек из нержавеющей стали нагреваются при использовании изделия на кухонной плите или в духовке. Всегда используйте сухую плотную материю или рукавицы-прихваты для перемещения посуды и открытия крышки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДУХОВКЕ

Эмалированные изделия из чугуна выдерживают температуры нагрева до 190 ^{0}C (375 ^{0}F). Не используйте другую кухонную посуду совместно с чугунным изделием в духовке.

Это приведет к увеличению температуры внутри духовки, в результате - к ускорению приготовления и возможному воздействию тепла на готовую пищу. Не рекомендуется перемещение посуды внутри уровней духовки в процессе приготовления. Для наилучших результатов рекомендуется располагать посуду на противне или решетке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Сковороды могут быть предварительно прогреты для подрумянивания мяса и карамелизации.
Данный совет не применяется к другим типам посуды. Для правильной обжарки и подрумянивания важно, чтобы рабочая поверхность была достаточно разогретой перед началом приготовления. Полосы от гриля не появятся если поверхность изделия очень холодная или еда слишком влажная. Расположите пустую сковороду на умеренном огне и оставьте на несколько минут для разогревания. Не добавляйте масло на холодную сковороду оно может перегреться и начать дымиться. Смочите пальцы водой и побрызгайте на поверхность разогретой сковороды. Шипящий звук и испарение сигнализируют о готовности сковороды для приготовления. Если появляется пар без шипящего звука – необходимо еще немного разогреть сковороду и произвести еще одну проверку. После того как поверхность достаточно разогрелась, немного смажьте ее маслом с помощью кулинарного спрея или с помощью силиконовой кисточки. Рекомендуется использовать

растительное, сливочное, арахисовое или кукурузное масло. Оливковое масло может стать причиной сильного дымообразования. Для придания отчетливых гриль-линий, не переворачивайте блюдо в течении нескольких минут, при частом переворачивании линии будут неотчетливыми. При желании, масло может быть также нанесено кисточкой на пищу. С промаринованной пищи также необходимо убрать избытки влаги с помощью бумажных полотенец. Любая пища для гриля или подрумянивания должна быть достаточно сухой прежде чем размещаться на горячей поверхности. На влажной пище не получится сделать красивые гриль-линии, и еда может стать внешне и по запаху похожей на приготовленную на пару. Используйте бумажные полотенца, чтобы удалить лишнюю влагу с пищи.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

Всегда охлаждайте горячие кастрюли и сковородки в течении нескольких минут перед последующей мойкой. После мойки всегда полностью высушивайте изделие.
Не ставьте горячую сковородку или кастрюлю в холодную воду. Это может привести к термическому удару (шоку), вызывающему повреждение эмали. При остатках пищи, замочите сковородку/кастрюлю в теплой воде на 15-20 минут перед мойкой. Мягкая щетка или губка может помочь при удалении остатков пищи или при чистке недосягаемых продольных поверхностей гриля. Не рекомендуется использовать металлические мочалки или абразивные очистители - они могут повредить эмаль.

Всегда следите за ручками изделий, проверяйте их плотность и при необходимости подтягивайте крепежные элементы. *Чугун - крайне надежный материал, но он может быть поврежден при падении или ударе о твердую поверхность. Обратите внимание, для данных случаев гарантия не распространяется.*

МОЙКА ИЗДЕЛИЙ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Сковородки и кастрюли с цельными чугунными ручками или ручками крышки из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Однако, постоянная мойка в посудомоечной машине может привести к потускнению эмалированного состава и удалить естественную пленку, которая помогает снижать образование нагара. Потускнение эмали не несет вреда и никаким образом не влияет на использование изделий. При использовании посудомоечной машины всегда дожидайтесь окончания цикла перед открыванием дверцы. Это позволяет убедиться в том, что изделия полностью просохли.

ХРАНЕНИЕ ПОСУДЫ

Всегда насухо вытирайте посуду после мойки. Храните посуду в сухом, вентилируемом помещении. При частой мойке

в посудомоечной машине изделий без защитной эмали периодически рекомендуется смазывать поверхность тонким слоем быстровысыхающего масла.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Никогда не используйте чугунную посуду в СВЧ печах.
Всегда будьте предельно аккуратны при приготовлении пищи с помощью масла, сковороду не следует переполнять или использовать слишком высокую температуру нагрева.
Не перегревайте пустую посуду.
Не оставляйте ручку сковородки над краем плиты.
Используйте крышку во избежание ожогов от разбрызгивания масла.
Мы предполагаем использование рукавиц-прихватов при удержании изделия, а также при снятии сковороды с источника тепла.
Подходите к процессу готовки особенно внимательно если рядом присутствуют дети, животные или люди с ограниченными возможностями.
Никогда не ставьте горячую сковороду на край кухонной поверхности или на пол.
Дайте изделию остыть и храните в надежном месте.
Никогда не оставляйте процесс готовки без внимания.
Дайте изделию остыть и храните в надежном месте.
Никогда не оставляйте процесс готовки без внимания.

ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ KÖRTING НА САЙТЕ

WWW.KORTING.RU

ИНФОРМАЦИОННАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ:
+7 (495) 662-95-41 INFO@KORTING.RU